CERTIFICADO DE GARANTIA

COCINA

TORPEDO®

Apellido y Nombre del Propietario ....
....
Dirección ....Tel. ....
Localidad .... C.P. ....

Adquirida en: ....
Dirección ....Tel. ....
Localidad .... C.P. ....
Factura Nº .... Fecha ....

. . . .
Sello y Firma del Comercio Vendedor

Fabrica, Comercializa y Garantiza:
COPANgas S.R.L.

Administración, Venta y Servicio Técnico:
C. Donizetti 160 (1832) Lomas de Zamora
Buenos Aires – Argentina
Tel.: (011) 4282-1668 (Líneas rotativas)
E-mail: torpedo@torpedoargentina.com.ar
www.torpedoargentina.com.ar

COPANgas S.R.L. Garantiza al comprador de esta cocina por el término de 1 año a partir de la fecha adquisición, el normal funcionamiento contra cualquier defecto de fabricación y/o vicio material de sus partes, y se compromete a reparar la unidad sin cargo alguno.

MANUAL DE INSTALACION USO Y MANTENIMIENTO

COCINA

Modelo 3100

Marca TORPEDO®

SERIE	Año de Fab.:	Categoría 2.1
MATRICULA	01-1787-01-002	

Fabrica, Comercializa y Garantiza:
COPANgas S.R.L.

Administración, Venta y Servicio Técnico:
C. Donizetti 160 (1832) Lomas de Zamora
Buenos Aires – Argentina
Tel.: (011) 4282-1668 (Líneas rotativas)
E-mail: torpedo@torpedoargentina.com.ar
www.torpedoargentina.com.ar

INSTRUCCIONES DE INSTALACION Y USO :

Cocina marca Torpedo Modelo Leal 3100 Gas Natural

1. Antes de la instalación de este artefacto asegúrese de que las condiciones de distribución local (naturaleza y presión del gas) y el reglaje del artefacto son compatibles.
2. Las condiciones de reglaje de este artefacto están inscriptas sobre la etiqueta de marcado.
3. Este artefacto no debe conectarse a un dispositivo de evacuación de los productos de combustión. Su instalación y conexión debe realizarse de acuerdo con las normas de instalación en vigencia. Debe ponerse especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a ventilación.

* Según norma NAG 312

Clase 2 SubClase 1 Cat.I 2H	Ø inyector	Kcal	KW
Quemador de plancha grande	1.25	1900	2.2
Quemador de plancha chico	1.00	1252	1.4
Quemador de horno	1.60	3400	3.9
Presión del gas	180 mm	c/a 1.76	Kpa
Matricula de Aprobacion	01-1787-01		

Este artefacto deberá ser instalado por un instalador matriculado de acuerdo a lo establecido en normas vigentes.

No instalar en ambientes sin ventilación permanente, teniendo la precaución de que esta corriente de aire no pueda apagar accidentalmente la llama de los quemadores.

El artefacto debe quedar lejos de cortinas u otros materiales inflamables.

LIMPIEZA DE HORNO y PARRILLA:

Horno y parrilla con esmalte negro

● Limpie los desbordes y manchas grandes con una esponja embebida en agua caliente. Utilizando un detergente liquido no abrasivo, si después de esta operación ciertas manchas no son eliminadas, frótelas con un cepillo suave. Enjuague con agua caliente.

Horno y parrilla con esmalte autolimpiante.

● El esmalte autolimpiante tiene una especial superficie porosa que permite absorber la grasa o aceite de los alimentos, que se eliminan por evaporación al elevar la temperatura del horno.

● Después de cada uso recomendamos realizar los siguientes pasos para el proceso de limpieza:

- Retire todos los elementos que contenga el horno.
- Eleve al máximo la temperatura del horno y manténgala durante 10 a 15 minutos, con la puerta cerrada a fin de que el proceso del autolimpiante termine su proceso de limpieza.
- Debe realizarse en cada cocción, en caso de que se produzcan grandes derrames o salpicaduras es necesario absorberlos mediante esponja o toalla de papel antes de que el horno se enfríe totalmente, cuidando que sea una temperatura no riesgosa para la integridad física del usuario.
- No utilice polvos limpiadores abrasivos, ni estropajos o cepillos metálicos que deterioren el esmalte.

Utilización del horno

● La rejilla o bandeja de asados deberán colocarse en la mitad de la altura del horno.

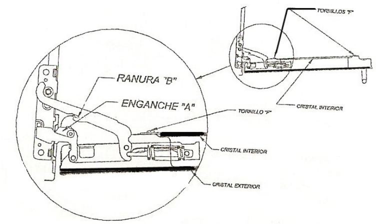
● Durante el funcionamiento del horno en operaciones de cocción la puerta debe permanecer cerrada.

● Antes de colocar los alimentos realizar un precalentamiento de entre 10 y 15 minutos.

NOTA: Si durante el funcionamiento del horno falta el gas, la circulación se corta automáticamente, no pudiendo el quemador volver a funcionar sin que haya una acción deliberada del usuario. En caso de que esto ocurra y después de verificar que el problema no es ocasionado por falta de gas, se aconseja esperar 1 minuto y volver a encender el quemador.

LIMPIEZA

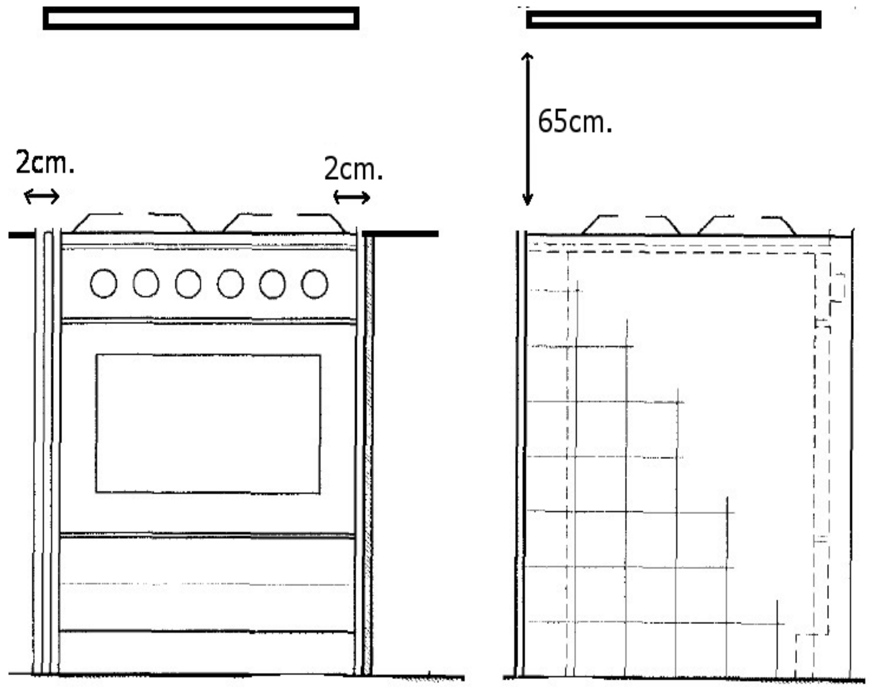
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento o limpieza, cerrar la llave de corte rápido de la red de gas, esperar que se enfríe.
- Utilizar solo agua jabonosa y paños suaves, los quemadores de plancha se pueden quitar, proceder a limpiarlos, secarlos bien y colocar en su posición original.
- No utilizar elementos abrasivos o metálicos que puedan rayar o deteriorar los componentes.
- Evite golpes que puedan dañar las partes enlozadas.
- Para facilitar la limpieza del horno y la puerta, esta se puede extraer, ábrala completamente, en la parte inferior de la bisagra, de ambos lados, se encuentra una lengüeta, levántela y enganche en la pieza superior en una ranura que tiene al efecto, levante la puerta como si la cerrara, la puerta quedara libre, retírela, para colocarla proceda en forma inversa observando que las dos piezas con forma de cuña entren en el alojamiento, ábrala completamente, quite las trabas, efectué dos veces el cierre y la apertura de la puerta.



- Los vidrios panorámicos templados de la puerta se pueden sacar para facilitar la limpieza, el interior esta sostenido con dos arandelas plato con tornillo, quítelos y el vidrio quedara suelto, el exterior se remueve sacando los tornillos de las manijas, para armar proceda en forma inversa.
- Limpieza de quemadores de plancha: retirar las tapas y extraer las coronas levantándolas, lavar con agua caliente y jabón, frotar las ranuras con cepillo y secar bien. Colocar en forma correcta los quemadores.
- Limpieza de plancha, respaldo, frente llave, bandeja y parrilla, como así toda pieza enlozada: lavar con agua caliente y jabón o detergente no abrasivo. No utilice limpiadores en aerosol abrasivos, lana de acero ni raspar con elementos metálicos.
- Limpieza de laterales: los mismos se limpian fácilmente pasando un paño húmedo con agua caliente y detergente no abrasivo.

4. Coloque la cocina según se indica:

a) La distancia vertical mínima a la que debe situarse el artefacto de las paredes verticales adyacentes situadas por encima de:



b) Las distancias horizontales mínimas a las que debe situarse el artefacto de las paredes horizontales es de 65cm. Todas las distancias horizontales se miden a partir del plano vertical que coincide con el lateral del artefacto.

INSTRUCCIONES DE USO y MENTENIMIENTO

- Los consumos calóricos de cada quemador son los indicados en la tabla anterior.
- Verifique que todos los robinetes estén cerrados (perillas giradas totalmente a la derecha) antes de encender cualquier quemador, evitando la acumulación de gas.
- Para encender los quemadores de plancha, presione la perilla correspondiente al quemador indicado en el frente de llave, gire a la izquierda a la posición de máximo y encienda, continuando el giro a la izquierda, se regula la llama, para apagar gire la perilla totalmente a la derecha, suelte y quedara trabada.
- Para encender el horno, abra la puerta del mismo, gire la perilla correspondiente (la del centro) a la posición máximo, apriete a fondo, coloque la llama de un fósforo u otro elemento con llama en la abertura que se encuentra en la parte central delantera del piso de horno, con lo que encenderá el quemador, mantener apretada la perilla son soltar durante 10/15 segundos (no mas) soltar y el quemador quedara encendido, si así no ocurriere, espere 1 minuto con la puerta abierta y repita la operación de encendido.
- Si aun después de estos intentos no quedara encendido, verificar si hay gas disponible encendiendo un quemador de plancha, si no enciende hay una anormalidad en el suministro de gas, verifique la llave de corte o recurrir al instalador a fin de verificar si la instalación es correcta.
- Después de estas verificaciones si no funciona llame al servicio técnico que figura en la garantía.
- La temperatura del horno se regula girando la perilla a la izquierda de Máximo a Mínimo.
- No utilice recipientes con fondos cóncavos.
- No abra el pasaje de gas si no puede encender en forma inmediata el quemador, puede provocar una acumulación de gas y explosión.
- No cambie el tipo de gas del cual esta indicado en su origen.

5. Para su instalación
    - Retire la plancha ejerciendo una leve presión hacia arriba.
    - La conexión de la cocina para su alimentación se encuentra en la parte trasera derecha con terminal de ½ gas.
    - Conecte a la red de gas utilizando accesorios y selladores aprobados, fije la cocina a la pared mediante los 2 soportes que para tal fin se encuentran en la base porta inyectores, una vez finalizada la conexión y antes de encender el artefacto se debe verificar la ausencia de perdidas con agua jabonosa en todas las conexiones.
    - Coloque nuevamente la plancha en su posición con leve presión.
    - Este artefacto esta calibrado para funcionar de acuerdo con las características enunciadas en la tabla precedente, si fuere necesaria su regulación, en los porta inyectores se encuentra el tubo de regulación de aire fijado mediante un tornillo, afloje, regule y fije nuevamente firmemente.
    - El quemador de horno tiene un obturador fijado por un tornillo, afloje, gire para regular el aire y fije nuevamente.
    - En caso de remover los inyectores, si es necesario su reposición, colocar los correspondientes a la tabla precedente, colocar una gota de adhesivo vinílico en la rosca y ajuste firmemente.

6. La utilización intensa y prolongada del artefacto puede necesitar una ventilación complementaria, por ejemplo abriendo una ventana o una ventilación mas eficaz, por ejemplo aumentando la potencia de la ventilación mecánica, si existe.
7. El tamaño mínimo de recipiente a colocar sobre la rejilla del quemador grande es de 14.0cm y del chico 9 cm.de diametro.